



Menus du mois de



2018

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
5 au 9**

Macédoine mimosa
Pilon de volaille mariné
Fondue de haricots beurre
Camembert
Fruit frais de saison

Carottes râpées
Jambon blanc VPF
Purée de pommes de terre
Pyrénées
Entremet pâtissier

Betteraves sauce à l'orange
Pilaf de poisson au curry
Petit suisse aromatisé
Fruit frais de saison

Potage vermicelles
Paleron de bœuf VBF en pot au
feu
et ses légumes
tartare
Compote de fruit

Bonnes

vacances

les

enfants!

**Semaine
du
26 au 2/03**

Salade tartare
Nuggets de volaille
Haricots verts
Emmental
Gâteau basque

Potage de légumes
Chipolatas
Lentilles
Chantailou
Fruit

Concombres vinaigrette
Chili con Carne
Crème chocolat
Biscuit

Rosette
Escalope de poisson du jour rôti
Chou fleur béchamel
Kiri
Compote

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. Code couleur: **Produits Biologiques**

Information «Allergènes»: L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants: céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent), mollusques.

*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire.

Bon appétit les enfants!

